

Koriandr

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Listy a semena nejsou totéž

Čerstvé listy přinášejí citrusovou svěžest a patří většinou až na konec. Semena jsou teplejší, lehce oříšková a rozvinou se krátkým opražením nebo zahřátím v tuku.

Části a formy

Část / forma	Chuť a chování	Použití
Listy	Citrusové, svěží, citlivé na teplo.	Saláty, nudle, polévky a dokončení.
Jemné stonky	Výraznější než listy, křupavé.	Dresinky, pasty a marinády.
Kořeny	Koncentrované, pepřově zemité.	Thajské kari pasty a marinády.
Celá semena	Teplá, citrusová a lehce oříšková.	Pražení, kari, luštěniny a nálevy.
Mletý koriandr	Rychle se rozvine, rychleji vyprchá.	Kořenící směsi, omáčky a marinády.

Výchozí dávkování

Jídlo	Výchozí dávka	Kdy přidat
Wok / nudle pro 2	1 velká hrst listů	Po odstavení.
Polévka 1 l	1 hrst listů + 1 lžíce stonků	Do misky při podávání.
Kari 4 porce	1-2 lžičky mletého	Do tuku na začátku.
Luštěniny 4 porce	1 lžička drcených semen	Po krátkém opražení.
Marináda 500 g	1 lžička mletého + stonky	Před marinováním.

Nejdůležitější pravidlo

Listy nevařte jako koření. Semena naopak krátce zahřejte, aby se jejich aroma otevřelo.

Osm kroků bez ztráty vůně



1. Rozhodněte, zda potřebujete svěží listy, nebo teplou chuť semen; nejde o vzájemné náhrady.
2. Svazek krátce opláchněte ve studené vodě a velmi dobře osušte.
3. Oddělte listy, jemné stonky a silnější spodní části; každá část má jiné použití.
4. Listy sekejte až těsně před podáváním, aby nevadly a netmavly.
5. Celá semena pražte nasucho 60-90 sekund, jen dokud nezačnou vonět.
6. Opražená semena nechte vychladnout a nadrtě až před použitím.
7. Mletý koriandr rozvoňte v tuku 20-30 sekund; jakmile tmavne, je pozdě.
8. Hotové jídlo ochutnejte a svěžest doladte listy a několika kapkami limety.

Pět použití

Použití	Forma	Pravidlo
Nudle a saláty	Listy a jemné stonky	Vmíchat až těsně před podáváním.
Thajská polévka	Listy, stonky nebo kořen	Kořen vařit, listy dát do misky.
Indické kari	Mletý nebo semena	Rozvonět v tuku, nespálit.
Luštěniny	Drcená opražená semena	Přidat do základu nebo na závěr.
Marinády	Mletý koriandr a stonky	Spojit s limetou, česnekem a chilli.

Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Listy zvadly	Teplo nebo dlouhé stání.	Přidejte novou suchou hrst až při podávání.
Semena jsou hořká	Příliš dlouhé pražení.	Začněte znovu na nižší teplotě.
Koření je nevýrazné	Starý prášek nebo bez rozvonění.	Použijte čerstvě drcená semena a krátce je zahřejte.
Jídlo chutná mýdlově	Příliš mnoho listů pro citlivého strávníka.	Listy podávejte bokem, chuť vyvažte limetou.
Chuť je těžká	Chybí svěží kontrast.	Přidejte listy, limetu nebo lehký bylinkový dresink.

Skladování bez plýtvání

Čerstvý svazek osušte a uložte s papírovou utěrkou do nádoby. Semena chraňte před párou, světlem a teplem; melte jen množství na několik vaření.

Kontrolní bod

Listy mají zůstat svěží a zelené. Semena mají vonět citrusově a oříškově, nikdy spáleně nebo hořce.